

# Brunch

Tous les dimanches de 12h00 à 15h00

**BRUNCH** 47€  
Enfant de moins de 12 ans / 20€

## BOISSONS CHAUDES

1 BOISSON AU CHOIX

Café expresso, filtre, cappuccino

Thé Mariage Frères, chocolat chaud à l'ancienne, lait chaud

## LAITAGES, FRUITS

Fromages affinés pour vous  
par Marie Anne Cantin

Yaourt fermier nature ou aux fruits

Céréales, compotes

Salade de fruits frais

Les plus beaux fruits de saison taillés

## SALÉ

Saumon fumé par nos soins

Jambon blanc à l'os

Charcuteries

Salades gourmandes

Blanc de volaille

Oeuf mimosa

Mesclun

## BOULANGERIE

Croissant, brioche, pain au chocolat, pain de mie  
chausson aux pommes, pain complet

Pain sans gluten aux fruits secs et aux graines

Confitures, miel, marmelade  
Beurre de chez Jean Yves Bordier

Gaufres maison, crème aux oeufs

## BUFFET DE DESSERTS THOUMIEUX

## OEUFS BIO SELON VOS GOUTS

Omelette

Brouillé, poché ou coque, avec au choix:  
bacon, saucisse, champignons, fines herbes

Les œufs Bénédicte

Œuf poché / crouton dorée / pousses d'épinards / champignons blancs

Les œufs Meurette

Œuf poché / crouton dorée / sauce lie de vin / poitrine caramélisée

## BOISSONS FRAICHES - DETOX

Orange, citron, pamplemousse pressés par nos soins ( à discrétion )

Carotte / pomme / orange / gingembre

Smoothie aux fruits de saison

## CHAMPAGNE - COCKTAILS

Coupe de champagne +10€

Bellini +9€

Spritz +9€

Mimosa +9€

## VINS NATURELS

Le verre 12cl

Bourgogne aligoté - 2014 - Domaine Goisot 6€

IGP du Pays d'OC Viognier - 2014 - Domaine Gayda 5€

Côtes du Rhône - 2013 - Domaine Charvin 6€

Bourgueil « Dyptique » - 2013 - Dom. de la Chevalerie 5€

